



MENU DE ALMOÇO DOMINGO DE PÁSCOA EASTER SUNDAY LUNCH MENU

32€ por pessoa/per person

As crianças até 4 anos de idade não pagam. Para as crianças dos 5 aos 12 anos de idade, temos a possibilidade de servir meia dose

Children up to 4 years eat free and for children aged 5-12 years half portions are available

(Taxa de serviço não está incluída / Service charge is not included)

COUVERT

Couvert com pão da casa - *Couvert with homemade, freshly baked bread*

ENTRADAS / STARTERS

Creme de cogumelos - Cream of mushroom soup

Asas de frango fumadas com molho de malagueta doce - Smoked chicken wings in sweet chilli sauce

Tarte tatin de cebola caramelizada - Onion & rosemary tarte tatin

Camarão da costa com molho cocktail e abacate - Fresh local prawns in cocktail sauce with avocado (5€ extra – supplement)

Salada de beterraba, massa de queijo e laranja com sementes de abóbora - Beetroot, orange & pumpkin seed salad with cheese pastry

PRATOS PRINCIPAIS / MAINS

Frango assado com recheio de cebola e sálvia, legumes e batatas assadas

Roast chicken with sage & onion stuffing, roast potatoes & vegetables

Salada César com sementes de abóbora e frango - Chicken caesar salad with pumpkin seeds

Perna de borrego assado com molho de menta, legumes e batata assada

Roast leg of lamb with mint sauce, gravy, roast potatoes & vegetables

Barriga de porco crocante com molho de maçã, legumes e batata assada

Crispy pork belly with apple sauce, gravy, roast potatoes & vegetables

Acém de novilho assado, "Yorkshire pudding", legumes e batatas assadas, molho de rábano picante

Roast beef with Yorkshire pudding, roast potatoes & vegetables, horseradish cream

Asa de raia com limão e alcaparras - Wing of skate with lemon & capers

Risotto de ervilhas e ervas finas - Pea and fine herbs risotto

SOBREMESAS / DESSERTS

Seleção do Chef / Chef's selection

CREATIVE KITCHEN . STUNNING SETTING

234090